Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA D.I. YOGYAKARTA

GUDEG MANGGAR

Kuliner Khas Kabupaten Bantul

Oleh :
SUWARNO
SALAMUN

GUDEG MANGGAR

Kuliner Khas Kabupaten Bantul

Penulis:
Suwarno
Salamun

Ilustrasi:
Adipagi Tekobuku

Desain Layout dan Isi:
Arief Budhi Setiawan

Cetakan Pertama, 2017
Diterbitkan Oleh:
Balai Pelestarian Nilai Budaya D.I. Yogyakarta
Jl. Brigjen Katamso 139 (Dalem Jayadipuran) Yogyakarta 55152
Telp. 0274-373241, 379308 Faks. 0274-381555
Email: bpnb.diy@kemdikbud.go.id
www.kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbyogyakarta

ISBN : 978-979-8971-66-2

Dicetak oleh percetakan Amara Books
Isi diluar tanggung jawab percetakan

SAMBUTAN

KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA

DIY

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Tuhan YME atas karuniaNya, sehingga Buku Cerita Bergambar bisa terbit dan hadir di hadapan pembaca semua. Terwujudnya buku ini tentu saja melalui sentuhan tangan berbagai pihak antara lain peneliti, narasumber, percetakan dan sebagainya, sehingga ucapan terimakasih pantas ditujukan kepada mereka.

Dunia anak identik dengan bermain, bersenang-senang, penuh dengan keceriaan dan kegembiraan. Keseharian anak dihiasi dengan canda tawa, kemeriahan serta diwarnai dengan ekspresi kesenangan tanpa beban apa pun. Masa kecil merupakan masa terbaik untuk menanamkan nilai-nilai karakter. Penanaman itu bisa dilakukan dengan keteladanan tokoh/sosok tertentu, proses internalisasi secara langsung, maupun melalui buku bacaan. Melalui buku bergambar bisa menumbuhkan imajinasi anak untuk mengembangkan penalarannya.Tentunya buku bergambar yang dipilih pun merupakan buku bergambar yang berkualitas secara substansi maupun materi. Sebab, melalui buku cerita bergambar anak akan berimajinasi secara bebas sesuai dengan usia dan kemampuannya. Buku bergambar yang dikenalkan kepada anak tentu buku yang sarat dengan nilai-nilai karakter baik berupa ceritera rakyat, permainan tradisional, maupun kuliner tradisional.

Pengenalan kuliner tradisional kepada anak menjadi hal menarik, mengingat selama ini anak mengenal kuliner tradisional setelah tersaji di meja dan siap disantap. Bagaimana tahapan proses pembuatan kuliner tradisional sebagian besar anak tidak mengenalnya. *Gudeg manggar* merupakan salah satu varian gudeg, makanan khas Yogyakarta. Kuliner ini banyak disukai masyarakat

luas karena rasanya yang manis dan gurih. Bahan utama *gudeg manggar* adalah *manggar* yaitu calon buah kelapa. Bagi yang belum mengenal, memang *gudeg manggar* menjadi kuliner yang langka dan asing.

Oleh karena itu, kami menyambut gembira dengan terbitnya buku kuliner tentang *gudeg manggar* ini. Harapannya, buku ini bisa menjadi bacaan yang menyenangkan bagi anak-anak, sekaligus bisa menambah wawasan pengetahuan terutama tentang kuliner tradisional. Selain itu dengan terbitnya buku ini merupakan salah satu upaya untuk mengenalkan jenis kuliner tradisional yang langka. Akhir kata, semoga buku ini bermanfaat bagi siapa pun yang membacanya.

Yogyakarta, Februari 2017

Christriyati Ariani

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tutan Yang Esa karena atas karunia-Nya buku ini dapat tersaji di hadapan pembaca. Buku berjudul Gudeg Manggar Kuliner Khas Kabupaten Bantul ini merupakan salah satu hasil inventarisasi kantor BPNB Daerah lstimewa Yogyakarta tahun anggaran 2016. Sebagaimana telah diketahui bahwa gudeg merupakan kuliner khas yang dikenal masyarakat luas bukan hanya di Yogyakarta saja tetapi juga di luar Yogyakarta. Karena kelewat terkenalnya, kuliner gudeg bahkan menjadi ikon Kota Yogyakarta. Kota Yogyakarta sama halnya Kota gudeg dan sebaliknya. Gudeg Jogya dibuat dari bahan pokok berupa gori muda (kalau tua jadi nangka) dengan segala bumbu rempah-rempahnya. Di Kabupaten Bantul ada gudeg yang dibuat dari bahan pokok berupa *manggar* (bunga kelapa muda), oleh karenanya dinamakan *Gudeg Manggar*. Walaupun bumbunya hampir sama dengan gudeg gori, namun *Gudeg Manggar* selain rasanya enak juga memiliki rasa khas.

Di Kabupaten Bantul *Gudeg Manggar* menjadi menu pilihan dan disajikan hanya pada hari-hari tertentu seperti perayaan nikahan, khitanan atau hari penting lainnya. Karena rasanya yang enak dan khas itulah maka *Gudeg Manggar* sangat disukai anak-anak. Sisi bidik pembahasan *Gudeg Manggar* adalah bahan yang dipergunakan, cara pembuatan, alat yang digunakan serta penyajiannya. *Gudeg Manggar* dijadikan sebagai pokok bahasan, selain karena menjadi latar belakang kelahiran dan lingkungan sehari-hari penulis, juga karena kuliner ini masih kurang dipahami oleh masyarakat terutama anak-anak sendiri. Oleh karena itu

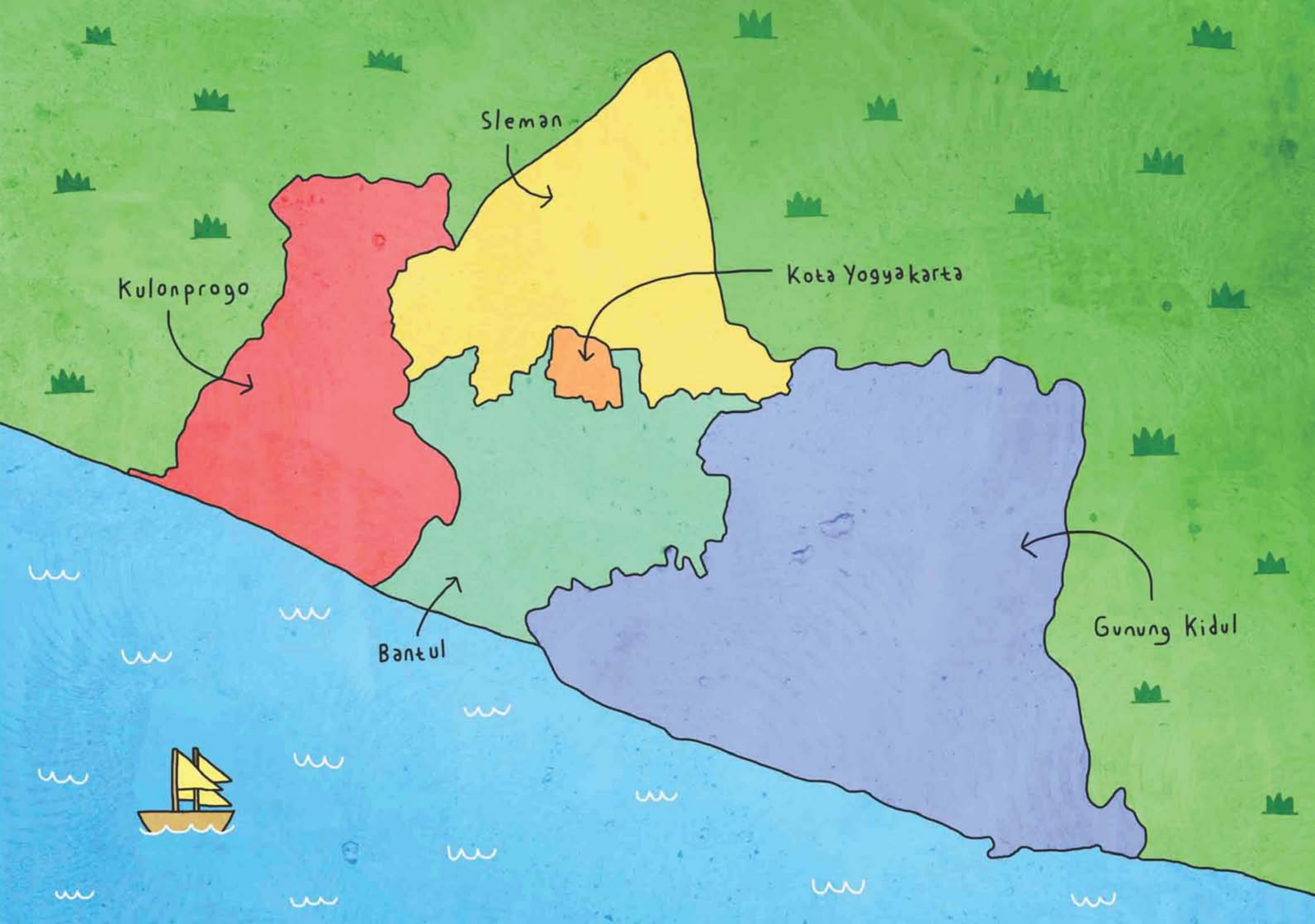
tulisan ini sebagai bahan sosialisasi bagi anak-anak agar menjadi bekal dalam kehidupan kelak. Agar lebih mudah dipahami anak-anak, maka tulisan buku ini disajikan dalam bentuk gambar dengan bahasa dan kalimat yang sederhana.

Kepada para pembaca buku ini terutama anak-anak kami mohon maaf kalau masih banyak kekurangannya, semoga mempunyai manfaat dan dapat diterima dengan baik.

Yogyakarta, Pebruari 2017

Penulis

Daftar Isi


Sleman
Kulonprogo
Kota Yogyakarta
Bantul
Gunung Kidul

~ Sekilas Tentang DIY ~

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah salah satu Provinsi di Pulau Jawa yang terletak di Jawa Tengah bagian selatan. Secara administrasi Provinsi DIY berbatasan dengan wilayah lain yakni di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah. Di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Magelang, Provinsi Jawa Tengah. Di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Klaten, Provinsi Jawa Tengah dan sebelah selatan samodera Indonesia. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri dari empat kabupaten dan satu kotamadya. Di bagian utara terletak Kabupaten Sleman, di bagian timur Kabupaten Gunung Kidul, di bagian selatan Kabupaten Bantul, di bagian barat Kabuten Kulon Progo, dan di bagian tengah terletak Kotamadya Yogyakarta.

Daerah Istimewa Yogyakarta terkenal sebagai kota perjuangan, kota pendidikan, dan kota budaya. Dijuluki sebagai kota perjuangan karena memiliki peranan yang sangat besar dan penting pada masa revolusi kemerdekaan. Yogyakarta juga pernah dipilih menjadi ibukota Negara Republik Indonesia.Disebut Sebagai kota pendidikan, karena Yogyakarta didatangi banyak kaum muda dari daerah lain untuk menuntut ilmu, sehingga Yogyakarta menjadi sebagai Indonesia mini. Adanya Kraton Kasultanan, menjadikan Yogyakarta menjadi pusat budaya Jawa.

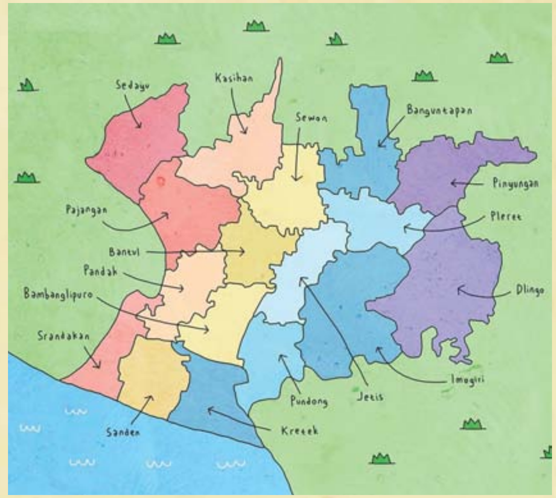
Sebagai pusat kebudayaan, Yogyakarta memiliki kekayaan budaya yang beraneka ragam, seperti berbagai macam peninggalan kuna, tradisi, upacara, kesenian, serta berbagai macam makanan tradisional atau kuliner. Makanan tradisional yang dimaksudkan bukan hanya berupa makanan saja, tetapi juga berupa minuman.

Kuliner yang berupa makanan kecil atau kudapan sering disebut *jajanan* pasar, sedangkan minuman dan ramuan jamu biasa disebut minuman atau *unjukan.* Selain itu dalam masyarakat juga ada makanan utama, yang dapat berupa nasi *liwet*, nasi *tumpeng*, nasi *uduk*, nasi ketan, nasi *megana*, nasi *kebuli* dan nasi jagung. Makanan utama tersebut biasanya disajikan dengan dilengkapi lauk pauk baik yang berasal dari bahan hewani maupun nabati. Lauk pauk yang

berasal dari hewani antara lain: seperti ayam panggang, ayam goreng, sate, *dhendheng goreng, dhendheng* bakar, *empal, pepes* ikan, gulai kambing, mangut, telur asin dan *opor*. Sedangkan lauk pauk yang berasal dari nabati dapat berupa sayur bening, sayur *lodheh, besengek, brongkos, pecel, gudhangan, gudheg, bongko*, sambal goreng, sambal bawang, sambal kacang, *kemangi,* dan timun. Beranekaragamnya jenis makanan tradisional tersebut sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan fisiknya. Lingkungan fisik dan sistem teknologi yang dimiliki masyarakat sangat menentukan pola kunsumsi warga masyarakat sekitarnya. Bahan-bahan mentah dan air akan menjadi makanan dan minuman yang siap dikonsumsi langsung oleh warga masyarakat manakala masyarakat sendiri secara cerdas dapat menerapkan sistem teknologi yang mereka punyai.

Di Yogyakarta aneka makanan tradisional atau kuliner terdapat hampir di semua wilayah kabupaten dan kota. Pengetahuan masyarakat Yogyakarta tentang makanan dan minuman tradisional sangat luas. Masing-masing daerah (kabupaten) memiliki jenis makanan yang mempertahankan ciri khasnya sendiri. Aneka jenis makanan tersebut dijaga dan diturunkan dari satu generasi kepada generasi berikutnya. Makanan tradisional gudeg dari Yogya, geblek Kulon Progo, gatot tiwul ayu dari Gunung Kidul, dan geplak Bantul adalah jenis-jenis makanan tradisional yang mampu mengangkat daerahnya masing-masing menjadi terkenal. Di Kabupaten Bantul selain terdapat makanan geplak yang merupakan ciri khas, juga memiliki jenis makanan tradisional lain yang tidak kalah menarik yaitu *Gudeg Manggar*. *Gudeg Manggar* dikatakan menarik, karena makanan tersebut hanya dapat dijumpai di wilayah Kabupaten Bantul. Jenis makanan ini memiliki cita rasa yang tinggi dan sangat disenangi oleh anak-anak dan kalangan orang dewasa.

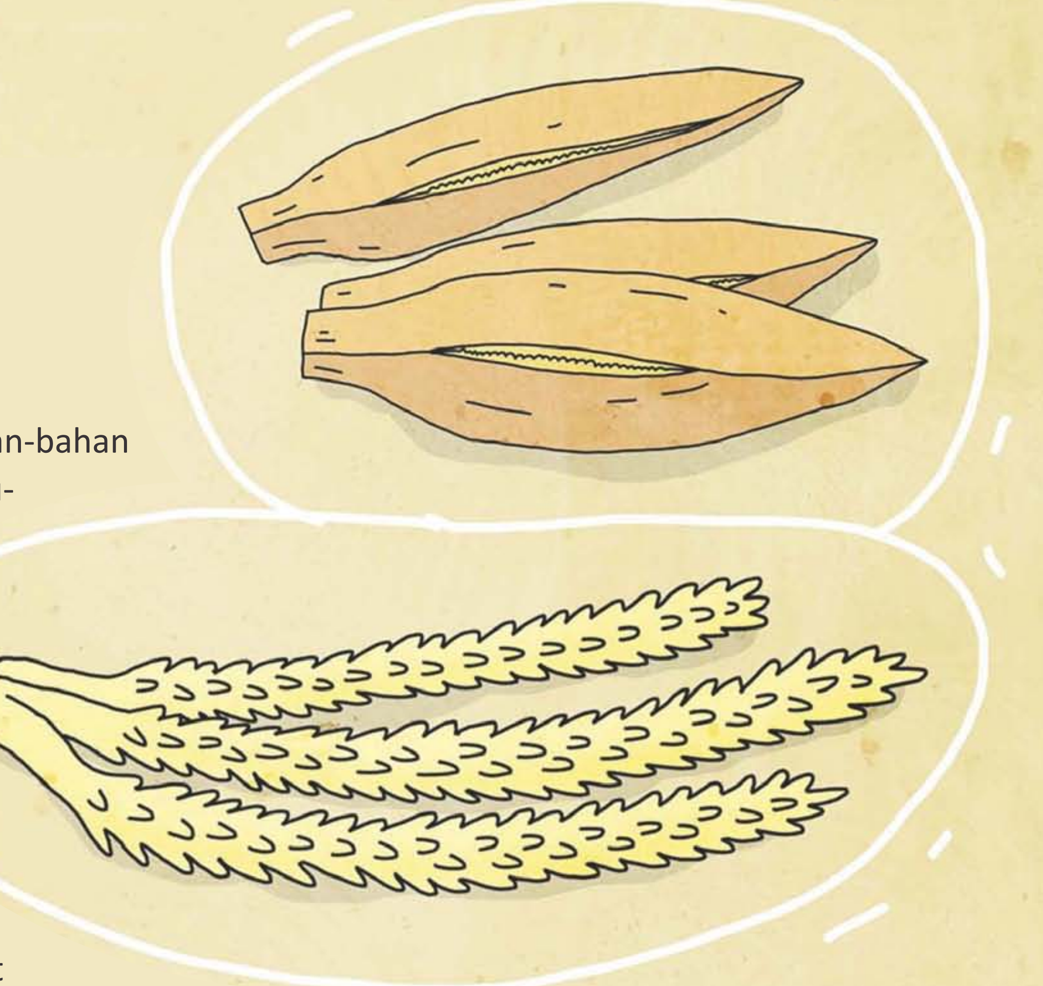
Gudeg Manggar *Kuliner Khas Asli Bantul*



Kabupaten Bantul merupakan salah satu dari wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Letaknya di bagian selatan kota Yogyakarta. Kabupaten Bantul memiliki aneka jenis makanan tradisional seperti: gudeg gori, *gudeg manggar*, sambel goreng, mangut lele, brongkos, sayur bening, sayur besengek, sayur lodeh, sate kambing, tongseng, sambel bawang, sambel gepeng, sambel trasi, geplak, yangko, jadah lemper dan lain sebagainya.

Semua jenis makanan tersebut pada umumnya memiliki cita rasa enak dan membuat ketagihan bagi mereka yang pernah mencicipi atau makan. Diantara aneka jenis makanan di Kabupaten Bantul ada satu jenis makanan yang khas dan lezat rasanya. Makanan itu adalah *gudeg manggar*. Di Kabupaten Bantul, gudeg manggar dijumpai hanya di beberapa tempat di wilayah kecamatan seperti: Kecamatan Srandakan, Kecamatan Sanden, Kecamatan Bambang Lipura, Kecamatan Pandak, Kecamatan Bantul, dan Kecamatan Pajangan. *Gudeg manggar* masih jarang dijual di pasaran. Di Kabupaten Bantul, baru beberapa warung makan yang menjual *gudeg manggar* yaitu di wilayah Kecamatan Srandakan, Kecamatan Pajangan, Bantul Kota dan Kecamatan Kretek. Keberadaan *gudeg manggar* tidak seperti gudeg gori atau aneka jenis makanan yang lain. *Gudeg manggar* termasuk makanan langka, tidak setiap warung makan menjualnya. Hal tersebut karena sulitnya memperoleh bahan baku yang berupa manggar atau bunga kelapa muda.

Bahan-Bahan Untuk Pembuatan Gudeg

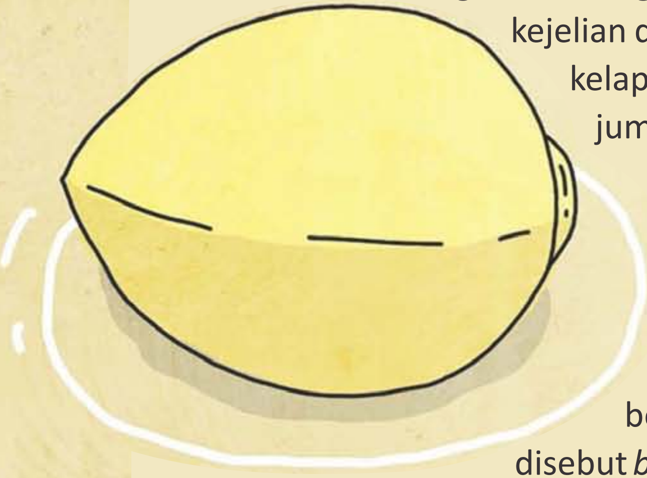


Dalam membuat gudeg manggar diperlukan bahan-bahan baku yang terdiri dari: manggar, kelapa, dan bumbu-bumbu. Di samping bahan-bahan tersebut hasilnya akan lebih sempurna kalau ditambah dengan daging ayam kampung atau mentok. *Manggar* adalah bunga kelapa yang masih muda. Namun tidak semua bunga kelapa muda dapat dijadikan sebagai bahan baku untuk pembuatan gudeg manggar.

Untuk membuat gudeg hanya manggar yang betul-betul muda dan pas saja yang dapat diambil dari pohonnya. *Manggar* yang paling tepat untuk dimasak gudeg biasanya dipilih nomor dua atau nomer tiga di bawah dari *manggar* yang paling muda, selebihnya tidak cocok lagi. Hal itulah mungkin yang menyebabkan *gudeg manggar* menjadi jenis kuliner yang langka dan agak mahal harganya.

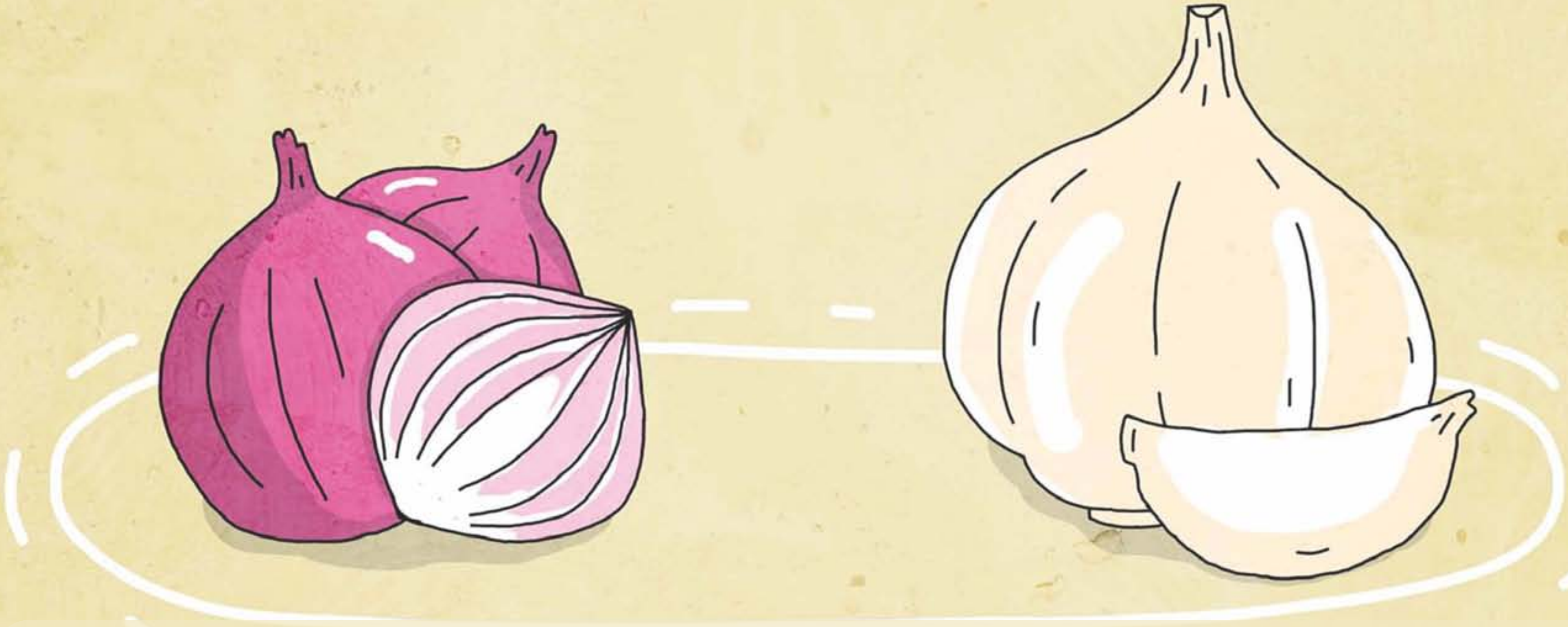


Manggar yang terlalu tua kalau dibuat gudeg hasilnya tidak bagus dan tidak memuaskan. Begitu sebaliknya, manggar yang terlalu muda hanya menghasilkan gudeg sedikit dan sangat lunak. Dalam mengambil manggar dari pohonnya memang tidak mudah, diperlukan kejelian dan pengalaman bagi pemetiknya. Biasanya pohon kelapa yang masih subur, satu pohon memiliki jumlah manggar yang belum mekar antara 3-5 buah. Manggar-manggar itu mempunyai umur secara berurutan dari yang paling muda hingga yang paling tua. Manggar yang sudah tua akan mekar dan berkembang menjadi biji kelapa kecil yang disebut *bluluk*.





Untuk membuat gudeg manggar dengan bahan baku manggar 1 kg, rata-rata diperlukan satu buah kelapa. Buah kelapa tersebut diambil santan kentalnya. Oleh karena itu agar mendapatkan santan yang cukup dapat dipilih buah kelapa yang sudah tua dan bagus.



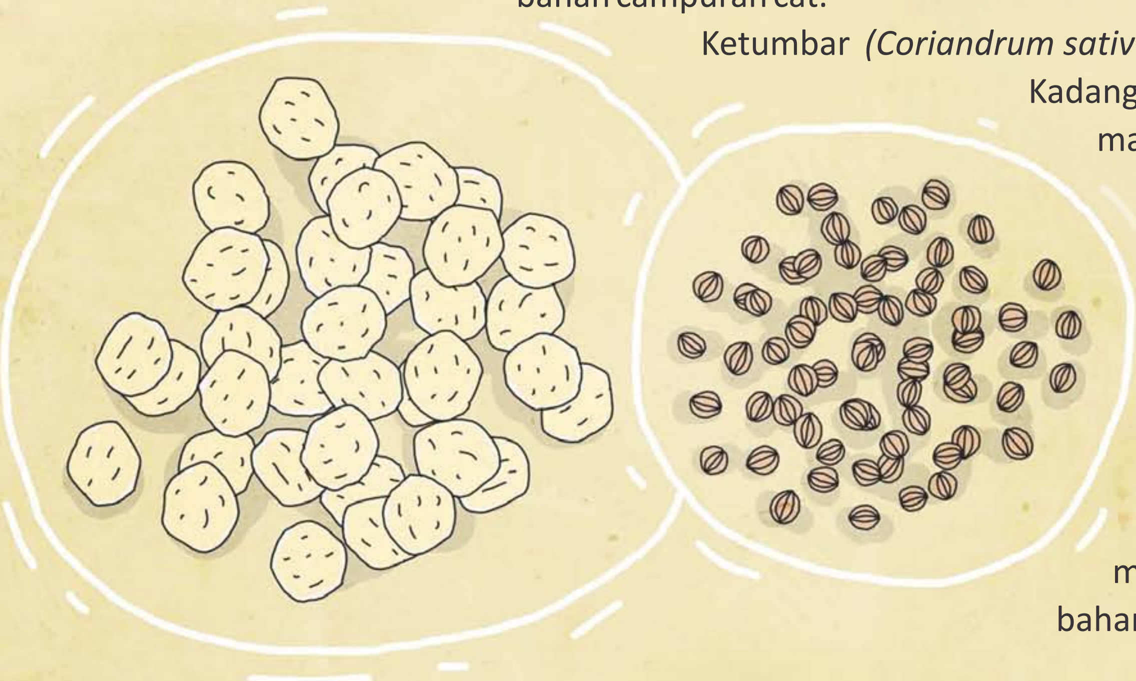
Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan adalah: bawang merah 3 ons, bawang putih1 ons, ketumbar 1 sendok teh, kemiri 0,5 ons, lengkuas satu rimpang ukuran sedang, Jahe satu kerat, lima lembar daun salam, gula Jawa tiga ons, dan garam secukupnya.

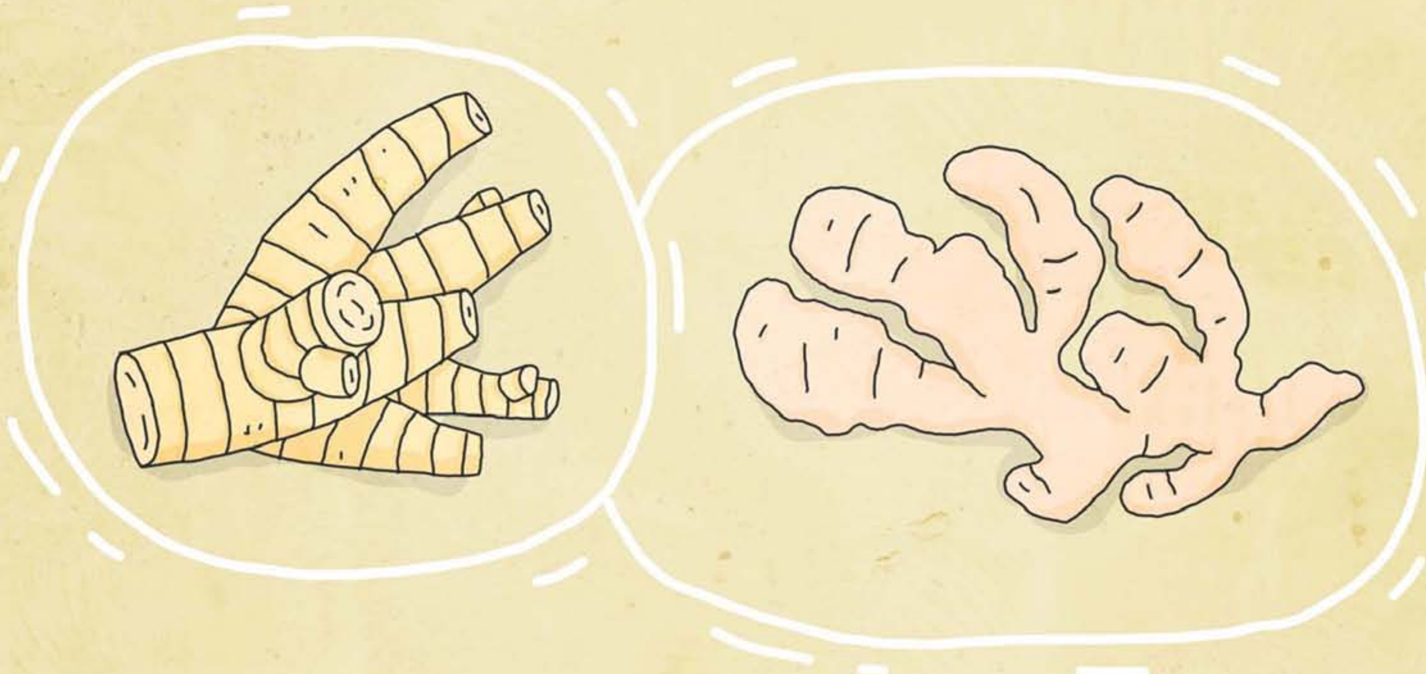
Bawang merah *(Allium cepa)* adalah jenis tanaman yang dapat tumbuh di berbagai tempat. Akan tetapi lebih cocok tumbuh di dataran rendah. Bawang merah merupakan tanaman hortikultura musiman yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Bawang merah termasuk salah satu bumbu penting yang sering digunakan dalam aneka masakan.

Bawang putih adalah salah satu bumbu dapur yang paling populer. Tanaman bawang putih termasuk dalam family *Liiliaceae*. Selain memiliki peran penting dalam mempengaruhi cita rasa, bawang putih juga berguna untuk pengobatan, seperti obat untuk tekanan darah tinggi, sakit gigi, influenza, rematik, dan lain sebagainya. Tanaman bawang putih lebih cocok hidup di dataran tinggi.

Kemiri *(Aleurites moluccana)*, adalah tumbuhan yang bijinya dapat dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Tumbuhan ini masih kerabat dengan singkong. Asal-usul tumbuhan kemiri tidak diketahui dengan jelas. Selain di Indonesia, tumbuhan ini juga ditemukan di India, Cina, Polinesia, dan Selandia baru. Tanaman Kemiri tersebar luas di daerah-daerah tropis. Minyak yang disuling dari bijinya dapat digunakan sebagai bahan campuran cat.

Ketumbar *(Coriandrum sativum Linn)* memiliki biji mirip dengan mrica. Kadang-kadang orang tidak dapat membedakan mana ketumbar mana mrica. Kalau dilihat bentuk tanamannya jelas memiliki perbedaan yang sangat jauh. Tanaman ketumbar mirip tanaman seledri, daunnya juga dapat dipakai sebagai lalap, sayuran, dan penyedap masakan terutama sup. Selain sebagai bumbu masakan, ketumbar juga dapat digunakan sebagai bahan baku bermacam-macam obat, industri penyamak kulit, dan bahan baku pembuatan minyak wangi.





Lengkuas atau laos *(Alpinia galanga)* adalah jenis tumbuhan umbi-umbian yang bisa hidup di daerah dataran tinggi maupun dataran rendah. Lengkuas dapat digunakan sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Lengkuas yang digunakan untuk pengobatan biasanya lengkuas merah. Pemanfaatan lengkuas untuk masakan dengan cara mememarkan rimpang atau dipotong kecil-kecil kemudian dicelupkan atau dimasukkan ke dalam campuran masakan.

Disamping sebagai bumbu untuk memasak, jahe juga dikenal sebagai bahan obat & penghangat. Tanaman Jahe merupakan tanaman obat berupa tumbuhan rumpun berbatang semu. Jahe termasuk dalam suku temu-temuan seperti temu lawak *(Curcuma xanthorrizha)*, temu hitam *(Curcuma aeruginosa)*, kunyit *(Curcuma domestica)*, kencur *(Kaempferia galanga)*, dan lengkuas *(Languas galanga)*.

Daun salam selama ini dikenal sebagai bumbu penyedap makanan, baik untuk masakan daging, sayur mayur maupun nasi. Disamping sebagai penyedap, daun salam ternyata juga bermanfaat sebagai obat sakit perut, buang air besar yang berlebihan, radang lambung, diare, gatal-gatal dan kencing manis.

Gula Jawa adalah gula yang dihasilkan melalui penderesan dari bunga kelapa atau bunga pohon aren. Melalui proses yang agak panjang menghasilkan gula kelapa. Di pasaran gula jawa dijumpai dalam berbagai jenis dan keadaan. Ada yang tengahnya keras keputih-putihan karena dicampur dengan gula pasir. Ada pula yang lembek mudah patah, karena dicampur dengan ubi. Lalu juga ada yang kasar karena dicampur dengan ampas kelapa. Untuk mengetahui gula jawa yang asli dan baik, ciri-cirinya adalah tidak terlalu lunak atau keras, bagian dalam tidak terlalu kering dan bagian luarnya coklat terang (merata).

Garam dapur adalah sejenis mineral yang dapat membuat rasa asin. Biasanya garam dapur yang tersedia dihasilkan oleh air laut. Garam dalam bentuk alaminya adalah mineral kristal yang dikenal sebagai batu garam atau halite. Garam sangat diperlukan tubuh manusia, namun bila dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan berbagai penyakit, seperti tekanan darah tinggi. Selain digunakan untuk bumbu, garam juga dapat digunakan untuk mengawetkan makanan. Garam dapur sering ditambahi yodium sehingga dapat mencegah penyakit gondok.



Peralatan Untuk Membuat Gudeg

Sekarang ini banyak orang yang tidak mengenal peralatan masak tradisional. Hal tersebut disebabkan penggunaan alat tradisional dirasakan lebih sulit dan tidak praktis. Sebenarnya banyak manfaat yang didapatkan dari menggunakan alat tradisional, diantaranya masakan menjadi lebih aman dan sehat karena terbuat dari bahan alami. Selain itu memasak dengan peralatan tradisional memberikan rasa yang lebih nikmat dan enak.

Dalam pembuatan *gudeg manggar* digunakan banyak alat baik yang masih tradisional maupun peralatan yang sudah modern. Oleh karena itu dapat dipilih mana yang dianggap paling cocok. Peralatan tradisional yang dimaksudkan di sini dapat berupa: Tungku (keren), kuwali, cobek muntu, kalo, ladeng, pisau, irus, dan centong. Sedangkan untuk peralatan masa kini dapat ditambahkan berupa: wajan, panci, piring, pinggan, dan lain-lain.

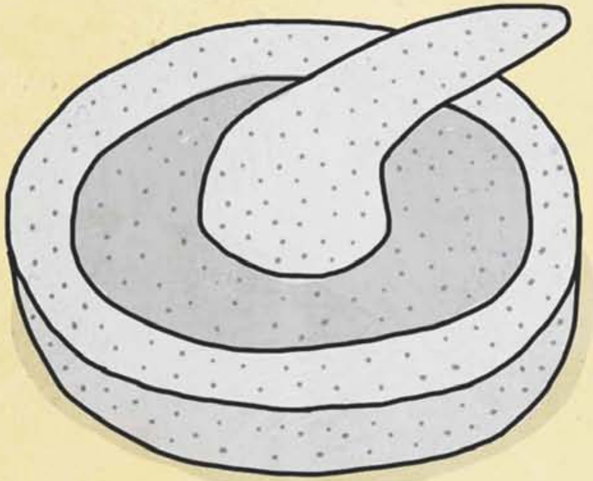


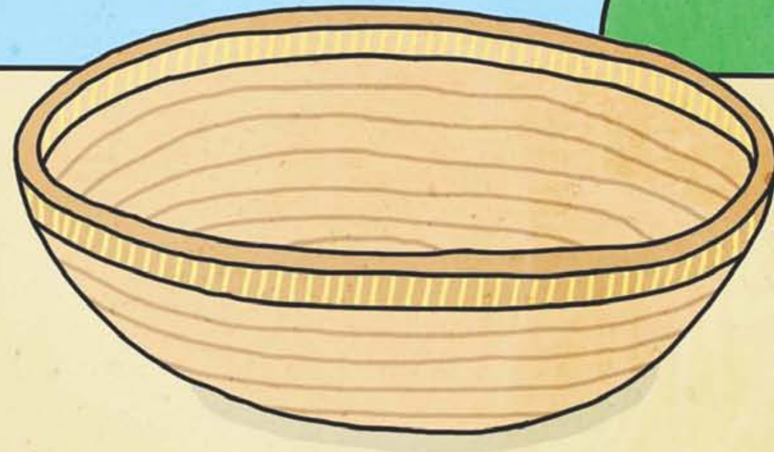
1. Tungku

Tungku adalah alat pemasak tradisional yang masih banyak digunakan di daerah pedesaan. Alat ini menggunakan bahan bakar berupa kayu bakar. Tungku pada umumnya terbuat dari bahan tanah liat atau batu bata.

2. Kwali

Kwali adalah salah satu alat memasak tradisional yang dibuat dari bahan tanah liat. Alat ini berfungsi sebagai wadah bahan-bahan yang akan dimasak. Penggunaannya bahan-bahan yang akan dimasak dimasukkan dalam kwali dan selanjutnya diletakkan di atas tungku yang dinyalakan dengan kayu bakar. Bentuknya bagian atas terbuka untuk memasukkan bahan, bagian tengan mempunyai ukuran lebih lebar dari pada bagian bawah dan atas.





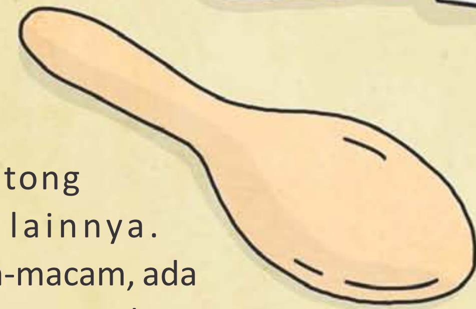
3. Cobek (cowek)/ Ulekan

Pada mulanya cobek dibuat dari tanah liat. Cobek ukuran besar disebut layah. Di samping digunakan untuk tutup kwali, cobek juga berfungsi sebagai wadah untuk menggerus bumbu dan membuat sambal. Dalam perkembangannya cobek dibuat dari bahan batu atau kayu dan berfungsi khusus untuk menggerus (menghaluskan) bumbu yang akan dimasak. Selain itu juga untuk membuat sambal. Cobek berpasangan dengan peralatan lain yang berupa muntu.

4. Kalo

Kalo adalah alat yang terbuat dari anyaman bambu untuk wadah parutan kelapa yang akan diperas untuk menghasilkan santan. Bentuk kalo setengah bulat menyerupai paroan bulatnya bola.







5. Ladeng/Pisau

Ladeng/pisau adalah alat yang dibuat dari besi baja atau stanleis yang berfungsi untuk memotong sayuran atau bahan lainnya. Bentuknya dapat bermacam-macam, ada bagian atas yang runcing tetapi ada juga yang bulat. Antara ladeng dan pisau bedanya pada ukuran. Ladeng berukuran lebih besar dari pada pisau dan tentunya untuk memotong barang yang lebih keras dan tebal.

6. Irus

Irus adalah alat untuk mengaduk sayur atau masakan berair yang terbuat dari tempurung kelapa yang diberi tangkai dari bambu. Sekarang irus dapat dibuat dari besi alumunium.

7. Centong

Centong adalah alat untuk mengambil nasi yang terbuat dari kayu. Centong kini juga ditemui dari bahan plastik, dan besi alumunium.

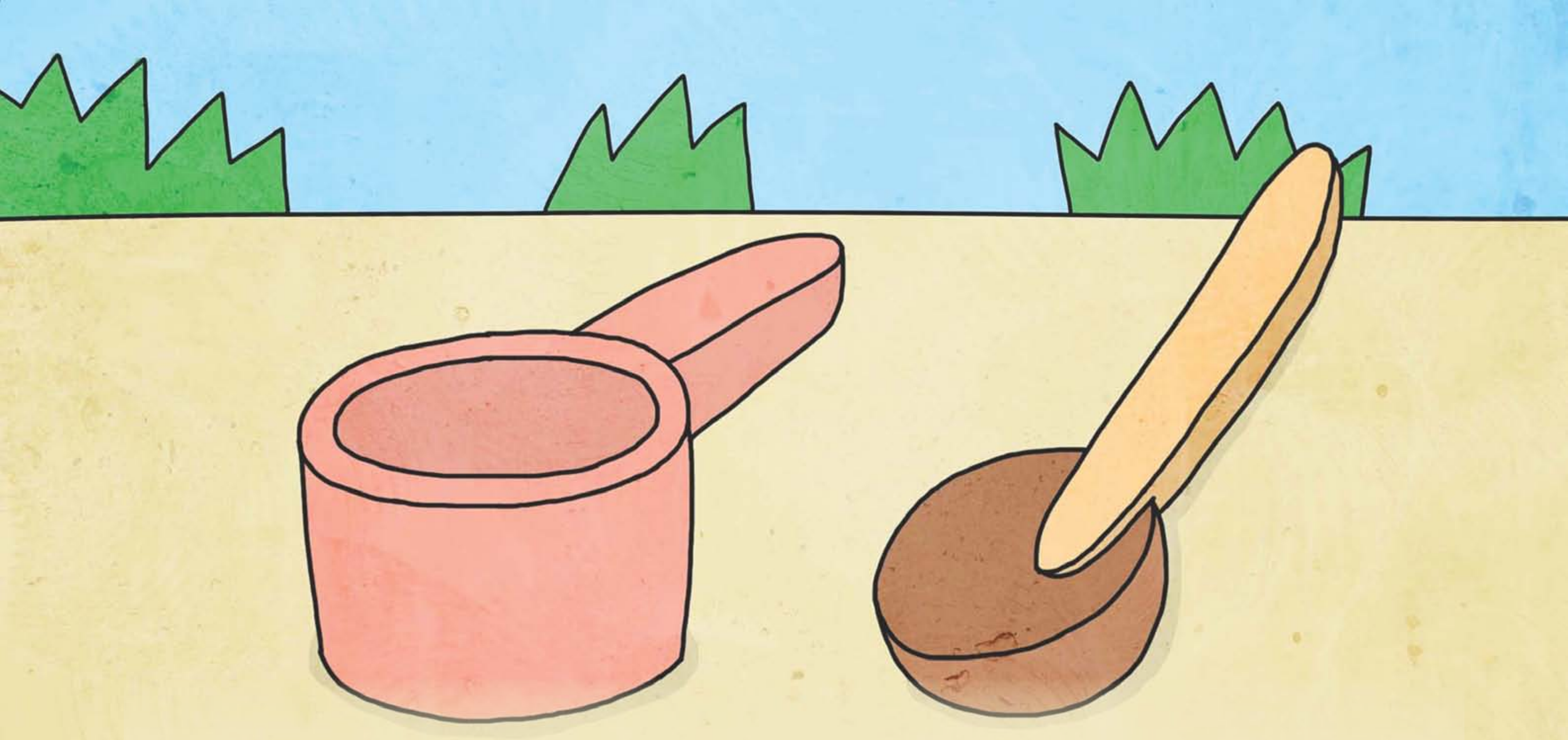


8. Panci

Panci adalah alat masak-memasak untuk merebus atau memasak makanan yang mengandung air yang bisa terbuat dari besi alumunium maupun *stainless steel.*

9. Ember

Ember adalah sebuah alat kedap air berbentuk silinder maupun terpotong, dan posisi vertikal. Bagian atas terbuka dan bagian bawah datar, biasanya dilengkapi dengan timbaan berbentuk setengah lingkaran. Ember digunakan untuk menampung atau memindahkan air dari keran maupun sumur ke penampungan air tetap seperti tong. Ember dapat dibuat dari plastik atau kaleng.



10. Gayung/Siwur

Terbuat dari bahan plastik atau batok kelapa yang diberi tangkai/ garan dari bilah bambu yang berfungsi sebagai pegangan. Gayung dan siwur digunakan untuk mengabil air yang berada di ember atau tempat yang lain.



10. Talenan

Talenan adalah alat yang digunakan sebagai alas untuk mengiris atau memotong bahan makanan yang mau diiris.

11.Parutan / Parut

Parutan adalah berfungsi untuk memarut bahan makanan seperti kelapa, singkong, kentang, wortel, jahe, dan lain sebagainya. Parutan dapat dibuat dari kayu atau besi.

12. Baskom

Baskom adalah alat yang terbuat dari kaleng atau plastik yang berfungsi sebagai wadah untuk bahan-bahan makanan atau nasi. Bentuknya setengah bulatan dengan bagian atas terbuka.



Proses Pembuatan Gudeg

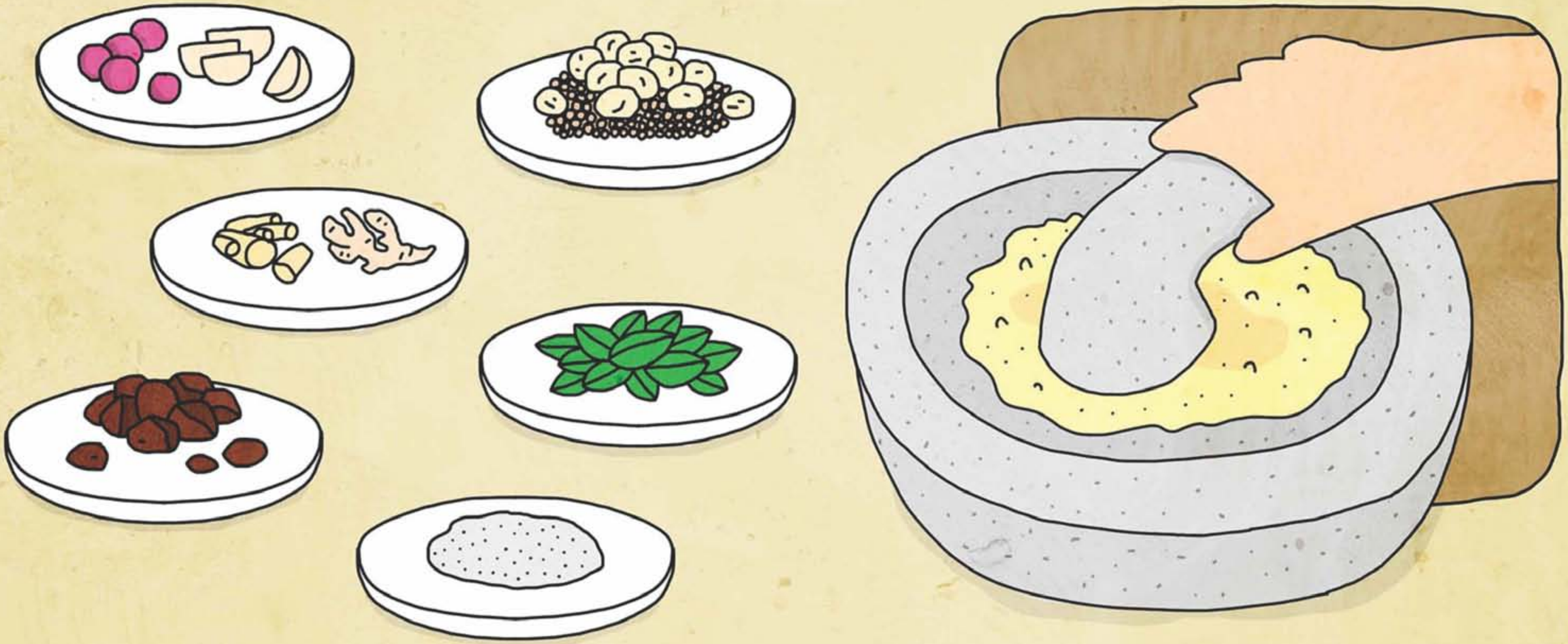
Sebelum proses memasak dilaksanakan maka harus dilakukan beberapa persiapan di antaranya: mempersiapkan semua bahan baku dan bumbu-bumbunya. Langkah pertama yang dilakukan adalah mengelupas mancung (kulit bunga kelapa muda) untuk diambil isinya (bunganya).

Setelah dikeluarkan,Isi atau bunga kelapa itu kemudian di letakkan dalam baskom (besi). Agar lebih mudah untuk menentukan ukuran mengenai jumlah bumbu-bumbunya, maka dalam hal ini dipersiapkan ± 1 kg isi bunga kelapa muda.



Langkah selanjutnya adalah membuat santan

Untuk memperoleh santan kelapa cara yang dilakukan adalah pertama tama sebutir kelapa di pecah menjadi 2-4 bagian. Setelah pecah menjadi 4 bagian, selanjutnya diambil dagingnya dengan cara dicukil pakai ladeng (pengot). Daging kelapa itu kemudian diparut di atas baskom dengan alat parut. Setelah selesai hasil parutan itu di masukkan dalam kalo yang diletakan di atas baskom. Selanjutnya parutan kelapa itu disiram air sedikit dan diperas peras. Air perasan yang berupa santan itu akan keluar dan masuk ke dalam baskom yang ada di bawahnya. Pekerjaan memeras ini dapat dilakukan sampai dua kali.



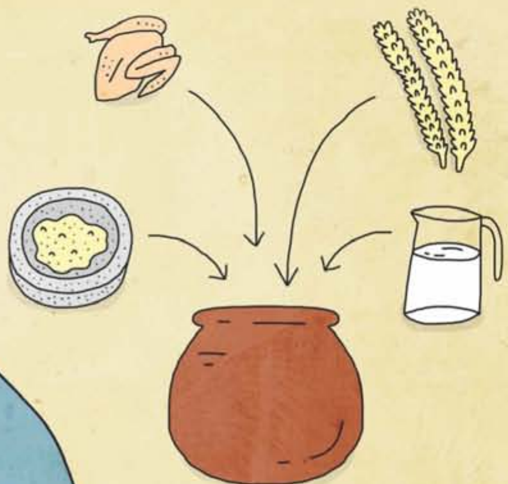
Setelah mempersiapkan santan selanjutnya membersihkan dan memotong bumbu-bumbu. Bumbu yang harus dibersihkan adalah bawang merah, bawang putih dan daun salam. Bawang merah dan bawang putih harus dikelupas kulit luarnya, sedangkan daun salam dan lainnya cukup dibersihkan dengan air saja. Bumbu yang berupa lengkuas harus dipotong - potong terlebih dahulu.

Setelah semuanya dipersiapkan, selanjutnya bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar diambil dan dikumpulkan dalam cobek batu. Bahan bahan bumbu tersebut kemudian digerus (diulek) dengan muntu.



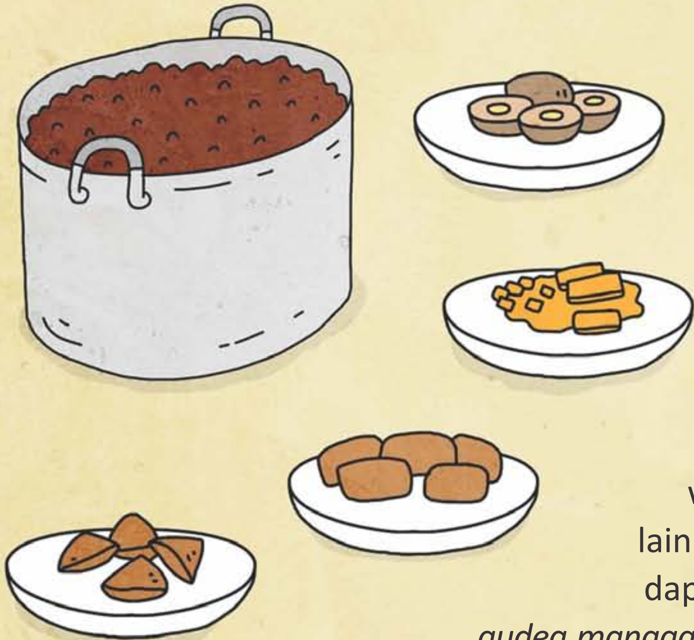
Setelah bumbu dihaluskan, langkah selanjutnya adalah memasukkan semua bahan kedalam kwali. Bahan pertama yang dimasukkan adalah manggar. Selanjutnya dapat berupa daging ayam atau mentok kalau memang dikehendaki. Berikutnya dimasukkan santan kelapa dan bumbu- bumbu yang telah dihaluskan bersama dengan gula Jawa dan garam secukupnya.





Setelah semua bahan dimasukkan dalam kwali, kemudian ditutup dengan daun jati. Penutupan daun jati ini dimaksudkan agar *gudeg manggar* yang dihasilkan nantinya berwarna kecoklatan dan menarik.

Selanjutnya kwali ditutup dengan cobek, diangkat dan diletakkan diatas tungku yang sudah disediakan kayu bakar. Langkah selanjutnya kayu bakar yang dimasukkan dalam tungku dinyalakan sampai bahan-bahan *gudeg* tersebut betul-betul masak (tanak) menjadi *gudeg manggar* yang empuk dan enak rasanya.

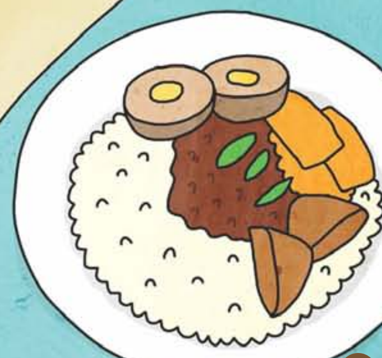


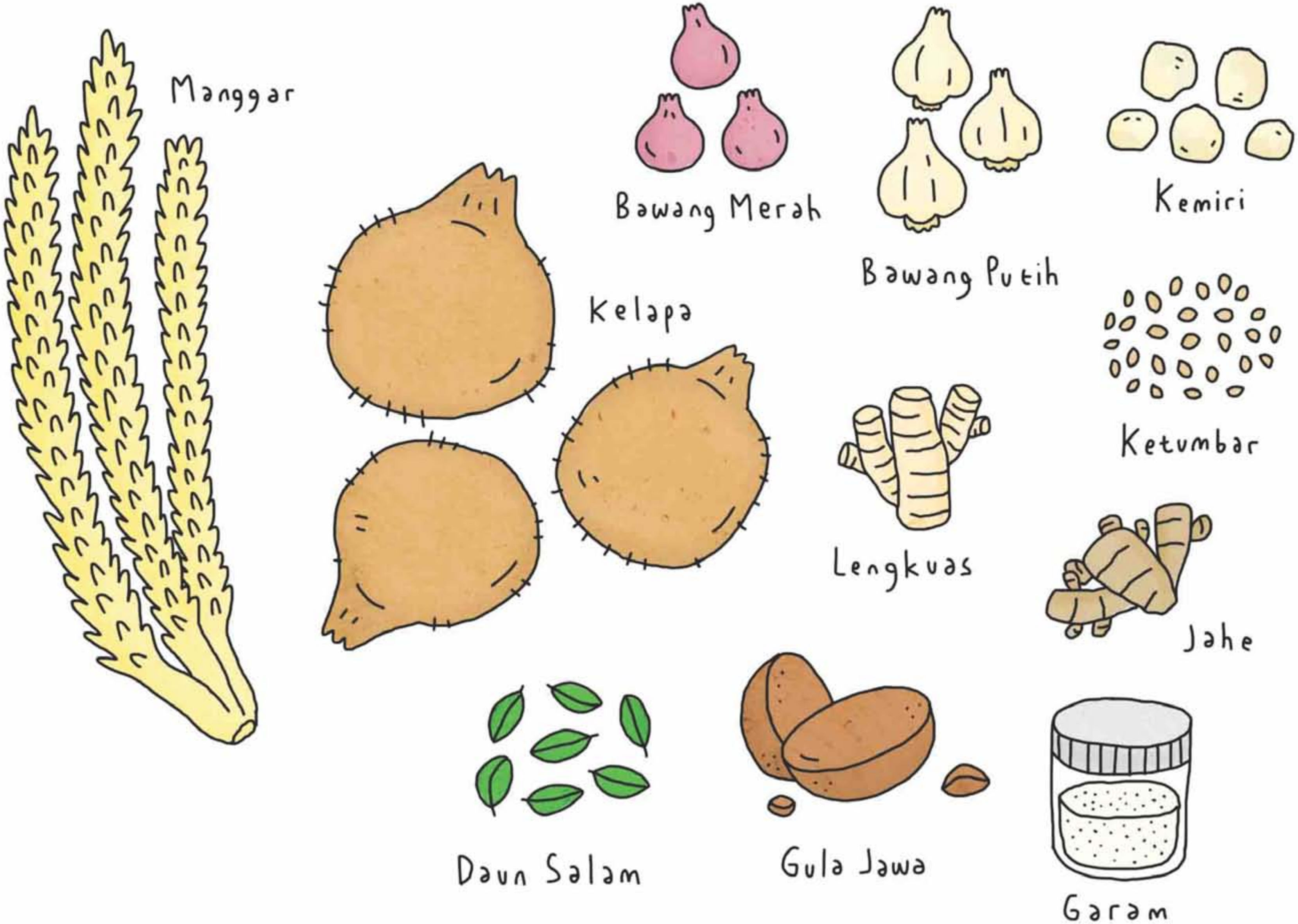
Penyajian

Di Wilayah Kabupaten Bantul, gudeg manggar dibuat hanya pada waktu tertentu. Biasanya pada hari raya Idul Fitri atau hari-hari penting lainnya, seperti hari pernikahan. Hal itu mungkin karena semua anggota keluarga dapat berkumpul. Setelah semalaman dimasak dalam kwali, pada pagi harinya *gudeg manggar* siap disajikan. *Gudeg manggar* tersebut diangkat dari kwali dan dipindahkan dalam wadah yang lain. Biasanya dimasukkan dalam panci alumunium dan diletakkan di atas meja. Selanjutnya *gudeg manggar* siap dinikmati.

Dalam penyajiannya *gudeg manggar* biasanya disandingkan jenis makanan lain seperti sambal krecek, ayam bacem, dan telur kukus. Jenis-jenis makanan itu biasanya merupakan kelengkapan untuk penyajiannya.

Gudeg manggar dimakan sebagai lauk penyerta nasi putih dan lauk pauk yang lain seperti tempe bacem, sambal goreng krecek, telur, daging ayam , dan sambal terasi. Dengan makan *gudeg manggar* yang disajikan secara lengkap seperti tersebut, maka semakin lengkaplah rasa nikmatnya. Cara makan *gudeg manggar* dapat langsung menggunakan tangan atau memakai alat bantu sendok dan garpu.




Manggar
Bawang Merah
Bawang Putih
Kemiri
Kelapa
Ketumbar
Lengkuas
Jahe
Daun Salam
Gula Jawa
Garam

Tentang Penulis



DRS. SUWARNO, lahir di Bantul, 22 Juni 1956. Lulus Sarjana Arkeologi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta tahun 1992. Sejak tahun 1986 hingga sekarang bekerja sebagai PNS staf Peneliti di Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Daerah Istimewa Yogyakarta. Penulis banyak melakukan penelitian di bidang keilmuannya baik secara mandiri maupun kelompok. Selain itu juga aktif mengikuti seminar dan diskusi yang berkaitan dengan kebudayaan. Beberapa hasil penelitian yang pernah dilakukan antara lain: *Beberapa Bangunan Bersejarah di Daerah Istimewa Yogyakarta; Masjid Makam Mantingan di Jepara; Tradisi Seni Ukir Jepara; Sonder Sebagai Pertapaan Ratu Kalinyamat; Makam Bethoro Katong di Ponorogo; Masjid Makam Sendhang Dhuwur di Paciran, Lamongan.*



DRS. SALAMUN, lahir di Klaten, 31 Juli 1951. Penulis adalah Purnakaryawan staf Peneliti di Balai Pelestarian Nilai Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta. Saat ini menikmati masa pensiun dan tinggal di kampung halamannya di Klaten, Jawa Tengah.